

DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, U., Fanny, L., & Mustamin. (2024). Asupan Zat Gizi Antenatal dan Kejadian Stunting pada Anak: Systematic Review. *Jurnal Riset Gizi*, 13(2), 155–160.
- Ahmad, D., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*.
- Ajomiwe, N., Boland, M., Phongthai, S., Bagiyal, M., Singh, J., & Kaur, L. (2024). Protein Nutrition: Understanding Structure, Digestibility, and Bioavailability for Optimal Health. *Foods*, 13(11). <https://doi.org/10.3390/foods13111771>.
- Akbar, Winarti, S., & Rosida. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Sagu (Metroxylon spp.) dan Tepung Gembili (*Discorea esculentra*) dengan Penambahan Gliserol Monostearat Terhadap Karakteristik Mi Basah. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 778–787. <https://doi.org/10.33379/gtech.v7i3.2516>.
- Alfikry, M. F., Novidahlia, N., & Kurniawan, M. F. (2024). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Umbi Garut terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Bakso MDM Ayam. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(2), 196–210. <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/19081/version/18615>.
- Aliwasa, Fratama, R., Ramadhan, A., Cahyuda, N., & Hetrik, M. (2024). Uji Kandungan Karbohidrat pada Mie Sagu Basah. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 138–149.
- Aminah, S., Amalia, L., & Hardianti, S. (2019). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Snack Bar Biji Hanjeli (*Coix lacryma jobi-L*) dan Kacang Bogor (*Vigna subterranea* (L.) Verdcourt). *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 212–219.
- Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2021). Review Artikel: Enkapsulasi Meningkatkan Kualitas Komponen Bioaktif Minuman Instan. *Jurnal Unimus*, 4, 1869–1882.
- Amiruddin, N., Delima, A., & Fauziah, H. (2022). Hubungan Anemia dalam Kehamilan dengan Angka Kejadian Berat Bayi Lahir Rendah. *UMI Medical Journal*, 7(2), 132–140.
- Amirullah, M. F., Afifah, D. N., & Noer, R. (2024). A Literature Review: Variasi Ubi Jalar Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Journal of Nutrition College*, 13(3), 267–277.
- Angela, Meriwati, & Suryi, D. (2023). Gambaran Pola Konsumsi Protein pada Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronis (KEK) di Wilayah Kerja Puskesmas Kandang Kota Bengkulu Tahun 2023 (Studi Kasus). *SHR: Svasta Harena Raflesia*, 2(2), 2023.

- Annazhifah, N., Putri, N. N., Nafisah, A., & Rusmawati, D. A. (2024). Analisis Penggunaan Jenis Kemasan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Gipang Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 23(2), 130–136. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v23i2.5444>.
- Annisaa', A., & Afifah, D. N. (2015). Kadar Protein, Nilai Cerna Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 365–371.
- Antarsih, N. R., & Suwarni, S. (2023). Faktor Risiko Kurang Energi Kronik pada Ibu Hamil di Wilayah Kecamatan Bumi Agung Way Kanan Lampung. *Muhammadiyah Journal of Midwifery*, 4(1), 26. <https://doi.org/10.24853/myjm.4.1.26-33>.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry (Vol. 1). (2012). Association of Official Analytical Chemists.
- Ardi, I. A. (2021). Literature Review: Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) pada Remaja Putri. *Medis Gizi Kesmas*, 10(2), 320–328.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanti, N., Yunita, L., Zuriatun Solehah, N., & Ike Nursafia, B. (2024). Penentuan Kadar Lemak pada Tepung Terigu dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Jurnal Ganec Swara*, 18(1), 172–176.
- Ariati, N. N., Suaib, H. F., & Fanny, L. (2025). Snack Bars Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Sebagai Snack Untuk Mencegah Stunting. *Journal of Nutrition Science*, 14(3).
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Asropi, D., Ariani, R., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11–18.
- Astuti, R. M., Palupi, N. S., Suhartono, M. T., Lioe, H. N., Kusumaningtyas, E., & Cempaka, L. (2022). Krakterisasi Fisiko-Kimia Biji dan Kulit Ari Kacang Bogor Asal Jampang-Sukabumi Jawa Barat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 33(2), 178–188. <https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.2.178>.
- Asyima, & Hartuti, N. (2025). Anemia pada Kehamilan: Dampak Klinis, Komplikasi, dan Strategi Manajemen. *Detector: Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan*, 3(4), 235–249. <https://doi.org/10.55606/detector.v3i4.5875>.

- Awalin, A. S., Yulianto, S., & Purwasih, R. (2023). Analisis Biskuit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Forum Ilmiah KesMas Respati*, 8(3), 305–315.
- Ayuningtyas, I. N., Fahmy, A., Tsani, A., Candra, A., & Fithra Dieny, F. (2022). Analisis Asupan Zat Besi Heme dan Nonheme, Vitamin B12, dan Folat Serta Enhancer dan Inhibitor Zat Besi Berdasarkan Status Anemia pada Santriwati. *Journal of Nutrition College*, 11(2), 171–181.
- Azka, A., Ratrinia, W., Hasibuan, N. E., & Harahap, K. S. (2019). *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Komposisi Proksimat Ikan Biang (Ilisha elongata) Asin Kering*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi Tanaman Sayuran, 2023*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2346-2006, Standar Nasional Indonesia: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*.
- Bakara, A. E., Kamalah, R., Situmorang, C., & Sorong, P. K. (2022). Efektivitas Olahan Kacang Merah terhadap Peningkatan Hemoglobin pada Ibu Hamil Anemia. *Jurnal Kebidanan Sorong*, 2(1), 18–23.
- BNPB. (2024). *Geoportal Data Bencana Indonesia*. BNPB. <https://gis.bnpb.go.id/arcgis/apps/sites/#/public/pages/bencana-besar-tahun-2024>.
- Chalisha, S., & Adi, A. C. (2023). Daya terima dan kandungan gizi formulasi biskuit IBBU sebagai pangan darurat bencana pereda stres ibu hamil. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 97. <https://doi.org/10.30867/gikes.v5i1.1309>.
- Chiodetti, M., Tuccio, M. G., & Carini, E. (2024). Effect of Water Content on Gelatinization Functionality of Flour from Sprouted Sorghum. *Current Research in Food Science*, 8. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2024.100780>.
- Chrisanto, E. Y., Winarno, R., & Azzahra, P. S. (2022). Asuhan Keperawatan Anemia Ibu Hamil dengan Pemberian Tablet Zat Besi (Fe) di Puskesmas Satelit Bandar Lampung. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 5(10), 3663–3675. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i10.7576>.

- Debora, F., Nurainy, F., & Astuti, S. (2023). Formulasi Tepung Kacang Merah dan Tapioka terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Bakso Analog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(1).
- Desparita, N., & Hakim, S. (2024). Preferensi Konsumen terhadap Agroindustri Pliek Ue Melalui Uji Organoleptik dalam Menentukan Kualitas Pliek Ue di Kabupaten Bireuen. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis Dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 9(6), 511–521. <https://doi.org/10.37149/jia.v9i6.1580>.
- Dhanti, R., & Maulida, D. (2025). Pengaruh Waktu dan Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air dan Susut Bobot Kacang Kedelai dan Kacang Tanah. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Seri IV Fakultas Sains Dan Teknologi*, 2(2), 802–811.
- Djafar, F., & Supardan, M. D. (2019). Pengaruh Penyalut Maltodekstrin terhadap Produk Mikrokapsul Minyak Jahe dengan Teknik Spray Drying. *Jurnal Litbang Industri*, 9(1), 1.
- Djusad, S., & Malano, Y. (2020). Management of Aplastic Anemia in Pregnancy. *Indonesian Journal of Obstetrics & Gynecology Science*, 8(2), 125–128.
- Drulyte, D., & Orlie, V. (2019). The Effect of Processing on Digestion of Legume Proteins. *Foods*, 8(6). <https://doi.org/10.3390/foods8060224>.
- Eden, W. T., & Rumambarsari, C. O. (2020). Proximate Analysis of Soybean and Red Beans Cookies According to the Indonesian National Standard. *Journal of Physics: Conference Series*, 1567(2). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1567/2/022033>.
- Emon, D. Das, Islam, M. S., Mazumder, M. A. R., Aziz, M. G., & Rahman, M. S. (2025). Recent Applications of Microencapsulation Techniques for Delivery of Functional Ingredient in Food Products: A comprehensive Review. *Food Chemistry Advances*, 6. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2025.100923>.
- Febrianti, F. N., Puspitasari, D., & Alfitri, K. N. (2025). Pendekatan Kadar Air Kritis Untuk Evaluasi Umur Simpan Cookies Kacang Merah dan Bayam Merah Sebagai Snack Pencegah Anemia. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 24(2), 88–96. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v24i2.7692>.
- Firdaus, N., Emawati, T., Widowati, E., Mardhiyana, D., Mawarni, P., Aryani, N., Goreti Benga, M., & Sofiyanti, I. (2025). Literature Review: Kehamilan dengan Anemia Faktor Risiko dan Dampaknya terhadap Ibu dan Janin. *Seminar Nasional Universitas Ngudi Waluyo*, 4, 1402–1409.
- Firdaus, R., Yulia, A., Arisandi, M., & Oktaria, F. (2025). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Gelatin Terhadap Mutu Permen Jeruk Siam Madu (*Citrus nobilis* L.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 10(3), 8429–8439.

- Firdausy, P. A., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut (*Marantha Arundinaceae*) terhadap Mutu Organoleptik Donat Kentang. *Journal Sains Student Research*, 3(6), 37–52. <https://doi.org/10.61722/jssr.v3i6.6179>.
- Fitri, A., Udayana Nurdin, S., Sukohar, A., Subeki, & Rizal, S. (2023). Daya Cerna Protein dan Rasio Efisiensi Protein Nasi Herbal Pada Tikus Percobaan Yang Diberi Pakan Tinggi Lemak Protein. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 130–139.
- Fitri, S., & Lembang, S. (2025). Formulasi dan Karakterisasi Pakan Mikroenkapsul Menggunakan Gelatin Sebagai Koaservat. *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK) E-ISSN*, 4.
- Fitria, M., Gumilar, M., Dewi, M., & Judiono, J. (2022). Snack Bars Kacang Tanah dan Tepung Ubi Jalar sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 14(1), 66–75.
- Fitriani, L., Rosita, Erviany, N., & Tahir, D. (2025). Gizi Ibu Hamil: Coaching Menu Sehat dan Pola Makan Seimbang Berbahan Lokal Daun Kelor pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas. *Manfaat: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 2(3), 69–77. <https://doi.org/10.62951/manfaat.v2i3.458>.
- Gattermann, N., Muckenthaler, M. U., Kulozik, A. E., Metzgeroth, G., & Hastka, J. (2021). Investigation of Iron Deficiency and Iron Overload. *Deutsches Arzteblatt International*, 118(49), 847–856. <https://doi.org/10.3238/arztebl.m2021.0290>.
- Gemilastari, R., Zeffira, L., Malik, R., & Septiana, V. (2024). Karakteristik Bayi dengan Berat Badan Lahir Rendah (BBLR). *Scientific Journal*, 3(1), 16–26.
- Ghina, M., & Atifah, Y. (2023). Literature Review: Pengaruh Defisiensi Asam Folat Terhadap Kejadian Neural Tube Defect. *Seminar Hasil Universitas Negeri Padang*, 1027–1032.
- Gunawan, F. R., Srihardyastutie, A., Roosdiana, A., & Safitri, A. (2022). Mikroenkapsulasi Berbasis Gum Arabik dari Ekstrak Air Pletekan (*Ruellia tuberosa* L.) dan Aktivitas Inhibisi Terhadap Alpha Amilase. *The Indonesian Green Technology Journal*, 11(02). <https://doi.org/10.21776/ub.igtj.2022.011.02.05>.
- Guntur, M., Putra, S., & Dewi, M. (2020). Faktor Risiko Kurang Energi Kronis (KEK) pada Ibu Hamil di Cikembar Kabupaten Sukabumi. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(4), 319–332.
- Handayani, A., & Rosidah. (2017). *Analisis Organoleptik pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel di Kelompok Wanita Tani di Desa Temanggung Kabupaten Magelang*.

Dinda Rizmalia, 2026

SNACK BAR UMBI GARUT DAN KACANG MERAH DENGAN MIKROENKAPSULASI ZAT BESI SEBAGAI PANGAN DARURAT FUNGSIONAL BAGI IBU HAMIL

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Hernawan, A. A., Ningrumsari, I., & Herlinawati, L. (2024). Pengaruh Imbangan Terigu, Tepung Garut (*Maranta arundinacea* L.) dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Karakteristik Kulit Pangsit Kukus. *Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 36–47.
- Hetrik, M., Fratama, R., Ramadhan, A., & Cahyuda, N. (2024). Uji Kandungan Protein Pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(3), 162–174.
- Ibriani, J., Ibrahim, F., Tandiallo, D., & Indah, M. (2024). Asuhan Kebidanan Ibu Hamil pada Ny."W" di Pustu Marinding Kecamatan Bajo Barat Kabupaten Luwu. *NAJ: Nursing Applied Journal*, 2(3), 103–119. <https://doi.org/10.57213/naj.v2i3.376>.
- Indrastati, N., & Anjani, G. (2016). Snack Bar Kacang merah dan Tepung Umbi Garut sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Indeks Glikemik Rendah. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 546–554.
- Junardi, & Hamdi. (2026). Karakteristik Fisik dan Kimia Dari Penggunaan Berbagai Jenis Emulsifier Dalam Pembuatan Santan Cair. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 11(1), 67–76.
- Junianto, J. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Spirulina Terhadap Komposisi Proksimat Donat. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 3(3), 73–78. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i3.17011>.
- Karlina, Y., Tamaroh, S., & Perwita Sari, Y. (2026). Sifat Fisik, Kimia, dan Kesukaan Snack Bar Berbasis Umbi Garut, Kacang Merah, dan Biji Chia. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Seri V*, 3(1), 1077–1086.
- Kartiningasih, Solichah, K., & Fauzia, F. (2023). Nilai Gizi dan Daya Terima Cookies Wikara (Wijen Kacang Merah) Untuk Mencegah Anemia Defisiensi Besi. *Journal Health and Nutritions*, 9(2), 2549–7618.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023a). *Petunjuk Teknis Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal untuk Balita dan Ibu Hamil*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023b). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023*.

- Ketut, I., Jayawardhana, W., Bagus, N., & Kresnapati, A. (2022). Anemia Megaloblastik: Sebuah Tinjauan Pustaka. *Biocity Journal of Pharmacy Bioscience and Clinical Community*, 1, 27–38.
- Khalisah, S., & Anwar, R. (2024). Hubungan Asupan Zat Besi, Usia Kehamilan dan Dukungan Keluarga dengan Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil (The Relationship Of Iron Intake, Gestational Age and Family Support With The Incident Of Anemia In Pregnant. *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi (JR-Panzi*, 06(2), 167–178.
- Khoiriah, A., Kebidanan, D., & Siti Khadijah Palembang, S. (2020). Pemberian Tablet Zat Besi (Fe) pada Ibu Hamil di Posyandi Mawar Berduri RT 05 Kelurahan Tuan Kentang Kecamatan Jakabaring Kota Palembang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kebidanan*, 2(1), 1–8.
- Kosum, P., Theerasuwipakorn, N., Wicheantawatchai, A., Bunnag, N., Wanlapakorn, C., Tumkosit, M., Uaprasert, N., & Satitthummanid, S. (2024). Severe Iron Overload Cardiomyopathy Manifested as Acute Myopericarditis: A Case Report. *Radiology Case Reports*, 19(1), 290–295. <https://doi.org/10.1016/j.radcr.2023.10.020>.
- Kristin, N., Jutomo, L., & Boeky, D. (2022). Hubungan Asupan Zat Gizi Besi Dengan Kadar Hemoglobin Remaja Putri. *Sehat Rakyat: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(3), 189–195.
- Kulsum, U., & Wulandari, D. A. (2022). Upaya Menurunkan Kejadian KEK pada Ibu Hamil Melalui Pendidikan Kesehatan. *JPK: Jurnal Pengemas Kesehatan*, 01(01), 27–30.
- Kurniasih, Utami, L. T., Fitriana, & Puspita, L. (2023). Hubungan Kekurangan Energi Kronik (KEK) dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di UPT Puskesmas Srimulyo Suoh Kabupaten Lampung Barat Tahun 2020. *Jurnal Maternitas Aisyah (JAMAN AISYAH)*, (1), 61–67.
- Kurniati, I. (2020). Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 4(1), 18–33.
- Kusnandar, F., Tommy Wicaksono, A., Sima Firleyanti, A., & Hari Purnomo, E. (2020). Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dalam Bentuk Tempe Bermutu. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah (IKM)*, 15(1), 1–9.
- Kustiyah, L., Anwar, F., & Dewi, M. (2011). Mikroenkapsulasi Mineral Besi dan Seng dalam Pembuatan Makanan Tambahan untuk Balita Gizi Kurang. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 16(3), 156–163.
- Kusumawardhani, L. A., Purwitasari, A. A., Amalia, Y., & Widuri, S. (2025). Perbedaan Kadar Hemoglobin pada Pasien Pasca Histerektomi Sebelum dan

- Sesudah Transfusi Darah PRC di Rumah Sakit Bunda Surabaya. *Jurnal Medicare*, 4(2), 161–165.
- Latipah, N., & Kusumaningrum, E. N. (2025). Perkembangan Teknologi CRISPR-CAS9 Dalam Terapi Penyakit Anemia Sel Sabit Pada Manusia - A Reviu. *Pharmamedica Journal*, 10(2), 245–255.
- Lestari, S., Yuliantini, E., & Suryani, D. (2024). Proximate Analysis and Organoleptic Acceptance of Snack Bar Based on Green Pea Flour (*Vigna Radita*) and Red Pea Flour (*Phaseolus Vulgaris* L). *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 6(3), 519–531. <https://doi.org/10.36590/jika.v6i3.727>.
- Liana, N., Wulandari, R., & Darmi, S. (2023). Hubungan Pola, Riwayat Kehamilan, dan Kepatuhan Konsumsi Tablet Fe Terhadap Kejadian Anemia pada Ibu Hamil Trimester III di Rumah Sakit Medika Krakatau Kota Cilegon Tahun 2022. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(4), 1029–1042.
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E., & Noordiyah. (2022a). *Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa* (Vol. 8, Number 2).
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E., & Noordiyah. (2022b). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213–221.
- Liu, Y., Gu, Q., Huang, M., Zhao, Y., Guo, Z., Zuo, H., Zhu, L., & Zhang, Y. (2025). Investigating The Effects of Protein Thermal Denaturation on The Water-Holding Capacity of Beef: Insights from Structural Dynamics. *International Journal of Food Science and Technology*, 60(1). <https://doi.org/10.1093/ijfood/vvaf076>.
- Majiding, C. M., Damayanthi, E., & Dewi, M. (2021). Acceptability and Nutrient Content of Instant Drink Made From Yellow Sweet Potato and Red Kidney Bean As an Alternative Supplementary Drink For Pregnant Women With Chronic Energy Deficiency. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*. 2021, 16(1), 62–71.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & Ar, C. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka ((*Arthocarpus heterophilus*). *MAHATANI*, 5(1).
- Manurung, H. R., Sinaga, S. N., Sinaga, G. D., Hermaliza, Y., Zai, F., & Saputri, T. (2024). Edukasi Pemenuhan Nutrisi pada Ibu dengan Kekurangan Energi Kronis (KEK) Di UPT Puskesmas Sukaramai Kecamatan Medan Area Tahun 2024. *JPKI 2: Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi*, 2(4).

- Marbun, M., Erhan, K. I., & Sahfitri, A. (2025). Efektivitas Intervensi Edukasi Gizi Seimbang pada Ibu Hamil untuk Mencegah Anemia dan Kurang Energi Kronis. *Seminar Nasional Bukit Pengharapan*, 27–31.
- Mardani, M., Siahtiri, S., Besati, M., Baghani, M., Baniassadi, M., & Nejad, A. M. (2024). Microencapsulation of natural products using spray drying; an overview. *Journal of Microencapsulation*, 41(7), 649–678. <https://doi.org/10.1080/02652048.2024.2389136>.
- Mardhatillah, & Fitriyani, A. (2023). Karakteristik Ibu Hamil Kurang Energi Kronis (KEK) dengan Inovasi BOMBASTIK (BOOklet Meal plan, lembar BALik, STIker keK) di Puskesmas Bukit Hindu. *Jurnal Forum Kesehatan: Media Publikasi Kesehatan Ilmiah*, 1–11.
- Maringka, K. M. Y., & Lestarini, I. A. (2024). Aplastic Anemia: A literature Review. *Jurnal Biologi Tropis*, 24(4), 624–631. <https://doi.org/10.29303/jbt.v24i4.7695>.
- Maulidianisa, H., Nopriantini, & Suaebah. (2025). Formulasi Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Kelapa dengan Penambahan Konsentrat Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenolik. *Media Gizi Khatulistiwa*, 2(2), 13–20.
- Maulidya, R., & Handayani, L. (2024). Analisis Proksimat Kerupuk Tepung dari Limbah Cangkang Tiram (*Crassostrea gigas*). *Jurnal Sains Riset JSR*, 14(1), 565–573.
- Mentari, D., & Nugraha, G. (2023). *Mengenal Anemia: Patofisiologi, Klasifikasi, dan Diagnosis* (S. Kusuma, R. Kamila, Surahmat, Indasari, & Mahelinga, Eds.; 1st ed.). Penerbit BRIN.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019*.
- Mikawati, Masturoh, Qonitun, U., & Suratmi. (2024). *Bookchapter Of Anemia* (H. Caniago, Ed.; 1st ed., Vol. 1). PT Nuansa Fajar Optimal.
- Muhaemin, M., Mayaguezz, H., Kusuma, A. H., Susanti, O., Efendi, E., & Hudaidah, S. (2022). Peningkatan Kapasitas Kelompok Rentan Bencana (KRB) Melalui Program Sekolah Siaga Bencana (SSB) Sebagai Upaya Mitigasi Bencana di Desa Trimulyo Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Pengabdian Fakultas Pertanian*, 01(02), 295–303.
- Muharam, F., Sriwidodo, S., & Amalia, E. (2025). Systematic Review: Metode dan Aplikasi Mikroenkapsulasi pada Ekstrak Bahan Alam. *MAHESA : Malahayati Health Student Journal*, 5(5), 1882–1895. <https://doi.org/10.33024/mahesa.v5i5.17066>.

- Muñoz-More, H. D., Nole-Jaramillo, J. M., Valdiviezo-Marcelo, J., Espinoza-Delgado, M. del P., Socola-Juarez, Z. M., Ruiz-Flores, L. A., & Espinoza-Espinoza, L. A. (2023). Microencapsulated iron in food, techniques, coating material, efficiency, and sensory analysis: a review. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1146873>.
- Murniati, I., Birgita, M., & Warkula, G. (2024). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Anemia Defisiensi Zat Besi pada Ibu Hamil. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(3), 9074–9081.
- Musafira, Dzulkifli, Fardinah, & Nizar. (2020). Pengaruh Kadar Air dan Kadar Asam Lemak Bebas Terhadap Masa Simpan Minyak Kelapa Mandar. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(3), 224–229. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i3.15344>.
- Muza'ki, K. A., Warsidah, & Nurdiansyah, Sy. I. (2022). Analisis Kandungan Proksimat Kerang Ale-Ale (*Meretrix* sp.) Segar dan Fermentasi. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 12(1), 1.
- Nasriyah, & Ediyono, S. (2023). Dampak Kurangnya Nutrisi pada Ibu Hamil Terhadap Risiko Stunting pada Bayi yang Dilahirkan. *Jurnal Ilmu Keperawatan Dan Kebidanan*, 14(1), 161–170.
- Nasrullah, N., Fatmawati, I., & Mochni, R. E. S. (2024). Keamanan dan Kualitas Makanan Pendamping ASI (MPASI) Ransum Bencana dengan Teknologi Pengemasan Retort Pouch. *Amerta Nutrition*, 8(3SP), 200–207.
- Natesan, V., & Kim, S. J. (2021). Lipid metabolism, disorders and therapeutic drugs – Review. *Biomolecules and Therapeutics*, 29(6), 596–604. <https://doi.org/10.4062/biomolther.2021.122>.
- Ningsih, A. I. F., Nugrahani, R., Kharisma, N., & Rizki, N. (2020). Perbedaan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Belut Yang Dipanggang Dengan Belut Yang Dikukus Menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *JIKF*, 8(2), 59–62.
- Nirwana, N. K., Eris, F. R., Riyanto, R. A., & Putri, N. A. (2022). Pendugaan Umur Simpan Food Bar Talas Beneng Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Model Arrhenius dengan Kemasan Aluminium Foil. *Prosiding Seminar Nasional INSTIPER*, 1(1), 323–331. <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.269>.
- Novia, R., Setiawan, B., & Marliyati, S. A. (2023). Kualitas Protein Produk Ready To Use Therapeutic Food (RUTF) Berbentuk Bar Untuk Balita Malnutrisi Akut Berat. *Media Gizi Indonesia*, 18(2), 142–149. <https://doi.org/10.20473/mgi.v18i2.142-149>.

- Novitasari, E., Ernawati, Lasmono, A., Ramadhani, T. N., & Meithasari, D. (2022). *Komposisi Kimia Tepung dan Pati Umbi Ganyong dan Garut Koleksi Kebun Sumber Daya Genetik Natar, Lampung Selatan*.
- Nur 'Aini, A. A. I., Ramadhan, F. R., & Isnaeni, F. N. (2026). Pengembangan Formula Berbasis Bahan Pangan Lokal sebagai Alternatif PMT Balita Stunting (Kacang Merah dan Umbi Talas). *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 5(2), 531–543. <https://doi.org/10.55123/insologi.v5i2.7901>.
- Nurhayati, N. (2024). Kejadian Anemia Defisiensi Besi Pada Ibu hamil Trimester III dengan Berat Bayi Lahir. *Jurnal Kebidanan STIKES Insan Cendekia Medika*, 14(2), 147–154.
- Nurhidayati, V. A., & Lestari, F. D. (2025). Cream Puff Mocaf dan Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*): Pengembangan Dessert Sumber Zat Besi dalam Pemanfaatan Pangan Lokal. *Jurnal Sains Boga*, 8(2), 51–60. <https://doi.org/10.21009/jsb.008.2.01>.
- Obeagu, E. I. (2025). Iron Homeostasis and Health: Understanding Its Role Beyond Blood Health—a narrative review. *Annals of Medicine & Surgery*, 87(6), 3362–3371. <https://doi.org/10.1097/ms9.0000000000003100>.
- Pagani, A., Nai, A., Silvestri, L., & Camaschella, C. (2019). Hepcidin and Anemia: A Tight Relationship. In *Frontiers in Physiology* (Vol. 10). Frontiers Media S.A. <https://doi.org/10.3389/fphys.2019.01294>
- Palupi, E., & Rahmatika, M. (2022). Peningkatan Nilai Gizi Pada Susu Tempe Kedelai Hitam (*Glycine soja sieb*). *Jurnal Gizi Dietetik*, 1(1), 42–49.
- Pasalina, P. E., Sari, N., & Devita, H. (2025). Perbedaan Kadar Hepsidin pada Remaja Putri Anemia dan Non Anemia. *Jurnal Kesehatan Komunitas (Journal of Community Health)*, 10(3), 555–562. <https://doi.org/10.25311/keskom.vol10.iss3.2090>.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1).
- Pomalingo, A. Y., Misnati, & Setiawan, D. (2018). Karakteristik Ibu Hamil Kurang Energi Kronis (KEK) di Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo. *Health and Nutritions Journal*, (1), 2549–7618.
- Pratama, R., Abdassah, M., & Chaerunisaa, A. Y. (2021). Review: Stabilitas Bahan Alam dalam Mikroenkapsulasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3), 213–222.
- Pudžiuvėlytė, L., Petrauskaitė, E., Stabrauskienė, J., & Bernatoniene, J. (2025). Spray-Drying Microencapsulation of Natural Bioactives: Advances in

Sustainable Wall Materials. *Pharmaceuticals*, 18(7).
<https://doi.org/10.3390/ph18070963>.

- Purwanti, Y., Dwiyantri, H., Septiana, A. T., Sitoresmi, I., Purbowati, M., Ilmu, J., Pangan, T., Setiabudi, U. M., Pertanian, J. T., & Soedirman, J. (2021). Pengaruh Rasio Bahan Penyalut Maltodeskrin dan Gum Arum Terhadap Mikrokapsul Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(5), 4422–4435.
- Putri, C., Angraini, I., & Hanriko, R. (2019). Hubungan Asupan Makan dengan Kejadian Kurang Energi Kronis (KEK) pada Wanita Usia Subur (WUS) di Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Agromedicine*, 6(1), 105–113.
- Pyasi, Dr. R. (2024). Potential Health Benefits and Industrial Scope of Arrowroot. *International Journal of Advanced Biochemistry Research*, 8(3S), 282–284.
<https://doi.org/10.33545/26174693.2024.v8.i3sd.722>.
- Qoriba, F., Sangging, P. R. A., Maulana, M., & Lisiswati, R. (2024). Fluktuasi Nilai HbA2 pada Carrier β -Thalassemia: Literature Review. *Medula*, 14(8), 1668–1672.
- Qudsy, S. P., Fajri, R., & Lisnawati, N. (2018). Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. *Journal of Holistic and Health Sciences*, (2), 49–55.
- Rachman, N. N., & Andayani, D. E. (2021). Pengelolaan Gizi Bencana pada Ibu Hamil dan Ibu Menyusui. *IJCNP: Indonesian Journal of Clinical Nutrition Physician*, 4(2), 148–164.
- Radiati, A., Sumarto, Hafid, F., Kamelia, E., Nurcahyani, L., Mariani, D., Badriah, S., & Muhandri, T. (2024). Pengembangan Sereal Bar Makanan Tinggi Serat sebagai Produk Makanan Darurat dan Sifat Kimia-Mikrobiologi serta Kandungan Gizi. *Amerta Nutrition*, 8(2SP), 67–74.
- Rahmawati, D., & Indrawati, V. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Merah dan Kacang Kedelai terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Snack Bar Sebagai Makanan Selingan Diet Tinggi Protein. *Jurnal Gizi Unesa*, 3(3), 376–383.
- Rahmayanti, D., Fathia, A. S., Rohmah, V. S., Haq, M., Hendra, F., & Nuralifah, B. (2025). Karakteristik Organoleptik, Fisikokimia, dan Mikrobiologi Dadar Gulung Es Teler dengan Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch). *Jurnal Agroindustri Pangan*, 4(3), 172–193.
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2023). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana.*, 17.

Dinda Rizmalia, 2026

**SNACK BAR UMBI GARUT DAN KACANG MERAH DENGAN MIKROENKAPSULASI ZAT BESI
 SEBAGAI PANGAN DARURAT FUNGSIONAL BAGI IBU HAMIL**

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id

- Ramadiani, A., & Indrawati, V. (2024). Daya Terima dan Kandungan Gizi Cookies Substitusi Tepung Kacang Merah dan Kurma sebagai Alternatif Makanan Tambahan untuk Anak Sekolah (6-12 tahun). *HARENA: Jurnal Gizi*, 4(2), 2774–2764.
- Ratnaningtyas, M., & Indrawati, F. (2023). Karakteristik Ibu Hamil dengan Kejadian Kehamilan Risiko Tinggi. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 7(3), 334–344.
- Republik Indonesia. (2007). *UU NO 24 Tahun 2007 Tentang Penanggulangan Bencana*.
- Resti, N., Ayutaningwarno, F., Anjani, G., Syauqy, A., Nuryanto, Chasanah, E., Purwani, E., Zhu, F., & Afifah, D. (2025). Potensi Bahan Baku Produk Pangan Darurat di Asia Tenggara. *Amerta Nutrition*, 9(2), 362–376.
- Retnaningtyas, E., Retnoningsih, Kartikawati, E., Nuning, Sukemi, Nilawati, D., Nurfajri, & Denik. (2022). Upaya Peningkatan Pengetahuan Ibu Hamil Melalui Edukasi Mengenai Tanda Bahaya Kehamilan Lanjut di Posyandu Sampar. *ADIMAS: ADI Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 19–24. <https://doi.org/10.34306/adimas.v2i2.552>.
- Rifani, V. A., & Ruhana, A. (2025). Perbedaan Tingkat Asupan Energi, Zat Gizi Makro, dan Aktivitas Fisik pada Siswa Obesitas dan Non Obesitas di SDIT At-Taqwa Wiyung Surabaya. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Nusantara*, 05(2), 66–74.
- Ristanti, E. Y., Asrar, M., & Lauika, Y. L. (2023). Mutu Organoleptik dan Gizi Biskuit dengan Subtitusi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Kesehatan Terpadu (Integrated Health Journal)*, 14(1), 11–19.
- Roemhild, K., Finn, V. M., Weiskirchen, R., Knüchel, R., Stillfried, S. Von, & Lammers, T. (2021). Iron Metabolism: Pathophysiology and Pharmacology. *Trends in Pharmacological Sciences*, 42(8), 640–656. <https://doi.org/10.1016/j.tips.2021.05.001>.
- Sabil, S., Amin, M., Maruddin, F., Risal, M., & Fitri Rusman, R. Y. (2023). Karakteristik Organoleptik Susu dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) pada Level Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, 9(1), 31–41.
- Salsabil, I. S., & Nadhiroh, S. R. (2023). Literature Review: Hubungan Asupan Protein, Vitamin C, dan Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Remaja Putri. *Media Gizi Kemas*, 12(1), 516–521. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.516-521>.
- Salsabila, S., Hintono, A., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Kimia Dan Hedonik Beras Analog Berbahan

Dinda Rizmalia, 2026

SNACK BAR UMBI GARUT DAN KACANG MERAH DENGAN MIKROENKAPSULASI ZAT BESI SEBAGAI PANGAN DARURAT FUNGSIONAL BAGI IBU HAMIL

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Dasar Umbi Ganyong (*Cannaedulis* Ker.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 73–80.
- Salwani, D., Syukri, M., & Abdullah, A. (2023). Anemia pada Penyakit Ginjal Kronis. *Jurnal Kedokteran Naggroe Medika*, 6(2), 31–38.
- Saraswati, P. M. I. (2021). Hubungan Kadar Hemoglobin (Hb) dengan Prestasi pada Siswa Menengah Atas (SMA) atau Sederajat. *Jurnal Medika Hutama*, 2(4), 1187–1191.
- Sari, D., Anna Marliyati, S., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Marcelino Gantohe, T. (2014). Bioavailabilitas Fortifikan, Daya Cerna Protein, Serta Kontribusi Gizi Biskuit yang Ditambah Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Difortifikasi Seng dan Besi. *AGRITECH*, 34(4), 359–364.
- Sari, D. K., Anna Marliyati, S., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Marcelino Gantohe, T. (2014). Bioavaibilitas Fortifikan, Daya Cerna Protein, Serta Kontribusi Gizi Biskuit yang Ditambah Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Fortifikasi Seng dan Besi. *AGRITECH*, 34(4), 359–364.
- Sari, L., Irnawati, Marbun, U., & Rosidi, I. (2023). Pendampingan Ibu Hamil Terhadap Kekurangan Energi kronik (KEK). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Gunung Sari*, 2(2), 9–15.
- Senawi, B. L., Asdari, R., & Munir, M. B. (2020). Effect of Sago-Based (Metroxylon sagu) Carbohydrate on Growth Performance and Blood Plasma Compositions of Nile Tilapia, *Oreochromis niloticus* (Linnaeus, 1758) Juveniles. *Journal of Sustainability Science and Management*, 15(7), 56–73.
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A. D. Y., & Dotulong, V. (2020). Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove (*Sonneratia alba*). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/JPKT/index>.
- Setianto, R., Dewi, B., Azizah, F., Winata, N., & Hanindita, A. (2024). Pembuatan Tepung Garut Herbal “Dispro” Sebagai Usaha Peningkatan Ekonomi-Kesehatan Disabilitas Desa Margomulyo Bojonegoro. *AKM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 363–372.
- Setiawan, A., Nurlaela, S., & Puspitojati, E. (2022). Evaluasi Organoleptik Produk Kristal Jahe Emprit (*Zingiber Officinale*) di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 189–198.
- Setyaningrum, N., & Adi, A. C. (2022). Kajian Literatur: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus. *Media Gizi Kesmas*, 595–603.
- Shafriani, N. R. (2022). Uji Presisi Kadar FE Pada Asi Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Analisis Laboratorium Medik*, 7(2), 92–96. <https://doi.org/10.51544/jalm.v7i2.3263>.

Dinda Rizmalia, 2026

**SNACK BAR UMBI GARUT DAN KACANG MERAH DENGAN MIKROENKAPSULASI ZAT BESI
SEBAGAI PANGAN DARURAT FUNGSIONAL BAGI IBU HAMIL**

UPN “Veteran” Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

- Shimelis, E. A., & Rakshit, S. K. (2007). Effect of processing on antinutrients and in vitro protein digestibility of kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) varieties grown in East Africa. *Food Chemistry*, 103(1), 161–172. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.08.005>.
- Sholihah, E. R. M., Mangesti, G. H., & Atmojo, T. A. (2025). Evaluasi Uji Hedonik Kopi Robusta Lawu dan Excelsa Selondo sebagai Penentu Target Pasar Penjualan Kopi di Kabupaten Ngawi. *Scientific Journal of Economics, Management, Business, and Accounting*, 15(02), 416–431. <https://doi.org/10.37478/als.v15i02.6516>.
- Siahaan, B., Koapaha, T., Langi, T., Program, M., Teknologi, S., Unsrat, P., Program, D., Ilmu, S., & Teknologi, D. (2019). Pengaruh Pencampuran Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Terhadap Sifat Sensoris Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2).
- Sidik, & Utomo, D. (2025). Pemanfaatan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 7(2), 17–28.
- Sigit, H. (2018). *Pedoman Bantuan Pangan pada Status Keadaan Darurat Bencana*.
- Simbolon, D., Rahmadi, A., Jumiyati, J., & Sutrio, S. (2022). Pendampingan gizi pada ibu hamil kurang energi kronik (KEK) dan anemia terhadap peningkatan asupan gizi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 18(3), 136. <https://doi.org/10.22146/ijcn.65675>.
- Sinaga, R. E., & Prasetyo, H. A. (2019). Upaya Memperpanjang Masa Simpan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) Studi Kasus Desa Bandar Huta Usang Kabupaten Dairi. *Agroteknosains*, 3, 39–45.
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). Pengaruh Kadar Air Terhadap Masa Simpan Olahan Pangan dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi. *Jurnal Teknologi Separasi*, 2024(4), 849–858.
- Siregar, J. S., & Wibowo, A. (2019). Upaya Pengurangan Risiko Bencana pada Kelompok Rentan. *Jurnal Dialog Penanggulangan Bencana*, 10(1), 30–38.
- Sitinjak, F. Y., Budiman, A., Aulifa, D. L., & Sinala, S. (2025). Aplikasi Teknologi Mikroenkapsulasi dalam Meningkatkan Stabilitas dan Efektivitas Bahan Aktif pada Produk Kosmetik: Kajian Literatur. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 20(1), 153–162.
- Smith, A., Liline, S., Sahetapy Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu pada Salah Merah (*Salacca edulis*) Di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian

- Barat Provinsi Maluku. *Jurnal Biologi Pendidikan Dan Terapan*, 10(1), 51–57.
- Soleha, M. (2024). Hubungan Asupan Protein Hewani dan Nabati dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil Trimester 3 di Desa Dawuhan. *Assyifa Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(1), 18–8.
- Srimiarti, M., Zahra, A., Harsanti, F., Habibah, P., & Maharani, A. (2023). Effect of Maltodextrin Concentration on Physical Characteristics of Strawberry Extract That May Prevent Covid-19 in the Elderly. *Amerta Nutrition*, 7(4), 520–526.
- Standar Nasional Indonesia. (1992). *SNI 01-2973-1992*.
- Sulaiman, M. H., Flora, R., Zulkarnain, M., Yuliana, I., & Tanjung, R. (2022). Defisiensi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil. *Journal of Telenursing (JOTING)*, 4(1), 11–19. <https://doi.org/10.31539/joting.v4i1.3254>.
- Sumarto, & Solihah Tajrifani, A. (2020). Pengembangan Produk Pangan dari Bahan Baku Lokal untuk Buffer Stock Darurat Bencana di Kabupaten Tasikmalaya, Jawa Barat. *Jurnal Dialog Penanggulangan Bencana*, 11, 179–186.
- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *Biopropal Industri*, 11(2), 127.
- Tanjung, R., & Jahriani, N. (2022). Hubungan Karakteristik dan Perilaku Ibu Hamil dalam Pemenuhan Kebutuhan Gizi dengan Kejadian Kekurangan Energi Kronis (KEK). *Jurnal Maternitas Kebidanan*, 7(1), 73–84.
- Tanuwijaya, R., & Hutabarat, S. (2023). Asupan Kalsium, Konsumsi Minuman Kafein, Persen Lemak Tubuh dengan Tekanan Darah Lansia: Cross-Sectional Study. *Journal of Nursing and Health Science*, 2(3), 88–93. <https://doi.org/10.58730/jnhs.v2i3.85>.
- Tarigan, N., Sitompul, L., Zahra, S., Gizi, J., & Medan, P. (2021). Asupan Energi, Protein, Zat Besi, Asam Folat, dan Status Anemia Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Petumbukan. *Wahana Inovasi*, 10(1), 117–127.
- Telisa, I., & Eliza, E. (2020). Asupan Zat Gizi Makro, Asupan Zat Besi, Kadar Hemoglobin dan Risiko Kurang Energi Kronis Pada Remaja Putri. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 80. <https://doi.org/10.30867/action.v5i1.241>.
- Testa, U., Pelosi, E., & Castelli, G. (2025). Outline of Iron Metabolism, with Emphasis on Erythroid Cells. In *Mediterranean Journal of Hematology and Infectious Diseases* (Vol. 17, Number 1). Universita Cattolica del Sacro Cuore. <https://doi.org/10.4084/MJHID.2025.067>.

- Tondong, H., Hasnawati, & Tempali, S. (2023). Peningkatan Pengetahuan Kader Kesehatan dalam Pendampingan Ibu Hamil pada Situasi Bencana Alam. *Asmat Jurnal Pengabmas*, 3(1), 57–67.
- Tyas, M., Kurnia, P., Sofyan, A., & Author, C. (2025). Analisis Kandungan Serat Pangan dan Daya Terima pada Cookies Formula Tepung Garut (*Maranta Arundinacea* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) sebagai Alternatif Snack Tinggi Serat. *R2J*, 7(4), 2986–2992.
- Udin, D. A., & Ikerismawati, S. (2025). Analisis Mutu Kimia Produk Kupang Krispi di UD. Bunda Foods. *Jurnal Agrifoodtech*, 4(2), 2963–7422.
- USDA. (n.d.). *Phaseolus vulgaris*. Animal and Plant Health Inspection Services U.S. Departement Of Agriculture. Retrieved June 29, 2025, from <https://acir.aphis.usda.gov/s/cird-taxon/a0ut0000000GSrbAAG/phaseolus-vulgaris>.
- USDA. (2018). *United States Department of Agriculture*.
- Wahida, D. A. N., Kurnia, P., & Mustikaningrum, F. (2025). Optimalisasi Kandungan Lemak dan Serat Pangan pada Snack Bar Berbasis Tempe dan Kacang Merah: Sumber Energi Tinggi untuk Atlet. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 9(2), 227–237. <https://doi.org/10.22487/23jnw86>.
- Wang, Z., Chen, G., Xu, C., Chen, C., Chen, X., & Liu, S. (2024). Mechanism of Protein Digestion Inhibition by Malondialdehyde-Mediated Oxidation in Terms of Molecular Actions and Structural Changes. *LWT - Food Science and Technology*, 205. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116506>.
- Wardana, Y., Septiana, T., Sofiana, I., Safitri, D., Rahmasari, P., Novansyah, M., Putri, N., Rahmawati, W., & Kurniawati, E. (2025). Pengembangan Energi Bar Fungsional sebagai Camilan Praktis: Studi Produk K-BARZ. *The 3rd National Conference on Innovative Agriculture 2025*, 393–408.
- Wati, E. K., Murwani, R., Kartasurya, M. I., & Sulistiyani, S. (2024). Determinants of Chronic Energy Deficiency (CED) Incidence in Pregnant Women: A Cross-Sectional Study in Banyumas, Indonesia. *Narra J*, 4(1). <https://doi.org/10.52225/narra.v4i1.742>.
- Wulandari, N., Alamsyah, A., & Amaro, M. (2025). Pengaruh Suhu dan Lama Penggunaan Air Fryer Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram. *EduFood*, 3(4), 51–65.
- Yang, M., Yang, Z., Everett, D. W., Gilbert, E. P., Singh, H., & Ye, A. (2025). Digestion of Food Proteins: The Role of Pepsin. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 65(30), 6919–6940. <https://doi.org/10.1080/10408398.2025.2453096>.

- Yuliatun, Rukmini, Laswati, D. T., & Firsta, N. C. (2023). Pemanfaatan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) untuk Meningkatkan Kadar Antosianin Pada Sosis Ayam-Kacang Merah (Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *AGROTECH*, 5(2), 2023.
- Yunisa, Suhaera, & Sari, S. (2023). Analisis Proksimat Bronok (*Acaudina Malpadioides*). *The Journal General Health and Pharmaceutical Sciences Research*, 1(2), 31–40. <https://doi.org/10.57213/tjghpsr.v1i2.224>.
- Yusasrini, A., Wisaniyasa, N. W., Candra, F., & Rahayu, D. M. A. G. (2026). Karakteristik Fisikokimia Mikrokapsul Ekstrak Daun Tenggulun (*Protium javanicum*) Pada Berbagai Perbandingan Penyalut Maltodekstrin dan Whey Protein Concentrate. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 25(1), 101–113. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v25i1.8315>.
- Yusuf, Z., Suleman, I., & Hunawa, R. (2024). Pengaruh Pelatihan Dengan Metode Demonstrasi Terhadap Pengetahuan Masyarakat Tentang Mitigasi Dan Evakuasi Korban Bencana. *Jambura Nursing Journal*, 6(1), 18–27.
- Zhafira, A. S., & Farida, E. (2023). Tepung Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) terhadap Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Mi Kering. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 296–305..
- Zhang, J., Liu, Y., Wang, P., Zhao, Y., Zhu, Y., & Xiao, X. (2025). The Effect of Protein–Starch Interaction on the Structure and Properties of Starch, and Its Application in Flour Products. *Foods*, 14(778). <https://doi.org/10.3390/foods14050778>.